

мана від продажу активу, під час учинення угоди між добре обізнаними, бажаними здійснити таку операцію сторонами, здійсненою на загальних умовах за вирахуванням затрат на вибуття». Поняття цінності використання визначене в МСФЗ 36 «Знецінення активів» наступним чином: «Цінність використання – це дисконтова на вартість передбачуваних (оціночних) майбутніх потоків грошових коштів, виникнення яких очікується від тривалого використання активу і від його вибуття наприкінці терміну його корисної служби» [3, 49-50].

За суттю «чиста продажна ціна» відповідає вартості економічного рішення «припинити контроль над активом» – R_{10} , а «цінність використання» відповідає вартості економічного рішення «продовжити контроль над активом» – R_{11} . Як видно, «відшкодовувана величина» являє собою більшу вартість одного з двох рішень: вартості «припинити контроль над активом» – R_{10} і вартості «продовжити контроль над активом» – R_{11} .

Висновки та пропозиції. Таким чином, згідно з МСФЗ 36 «Знецінення активів» активи мають відображення у балансі за більшою з двох величин вартості економічних рішень R_{11} і R_{10} .

Список використаних джерел

1. Баканов М.И., Шеремет А. Д. Теория экономического анализа. – М.: Финансы и статистика, 1997. – 416 с.
2. Бандурка А. М., Червяков И. М., Посылкина О. В. Финансово-экономический анализ: Учебник. – Харьков: МВД, 1999.
3. Бутинець Ф. Ф., Мних Є. В., Олійник О. В. Економіч аналіз. Практикум: Навч. посібник для студентів вузів. Житомир: ЖІПІ, 2009. – 416с.
4. МСБО 32 Фінансові інструменти: подання
5. МСБО 36 Зменшення корисності активів

Summary. Disclosures under analysis features of enterprise assets to international standards.

Key words: analysis of assets, international standards, financial assets, borrowed funds, proprietary funds

УДК 336.12

*Волковинська В.В., вчитель географії Вовковинецької
ЗОШ I-III ступенів Деражнянського району;
Назаренко Л.В., вчитель географії Деражнянського НВК,
ЗОШ I-III ступенів № 2*

ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ДЕРАЖНЯНСЬКОГО РАЙОНУ.

Ця стаття присвячена питанню стислої економіко-географічної характеристики Деражнянського району Хмельницької області, зокрема висвітленню хлібопекарської промисловості на прикладі підприємства ПП Ковальчука А.А. м. Деражні. В статті розкрито технологічний процес виробництва хліба, аналіз економічних зв'язків підприємства.

Ключові слова: харчова промисловість, хлібопекарська галузь, хлібобулочні виробни, борошно, харчові добавки, технологія виробництва хлібобулочних виробів, пекарні, трудові ресурси, ефективність виробництва, сегментація ринку.

Деражнянський район – розташований в центральній-східній частині Хмельницької області, в межах підвищеної частини України – Волинсько-Подільського плато, яке являє собою підвищену полого-хвилясту рівнину, розчленовану видолінками та річковими долинами. Межує Деражнянський район з північно-заходу з Хмельниць-

ким районом, з півночі з Летичівським районом, на сході з Вінницькою областю, на півдні з Віньковецьким районом, на заході з Ярмолинецьким районом. Центр району – місто Деражня.

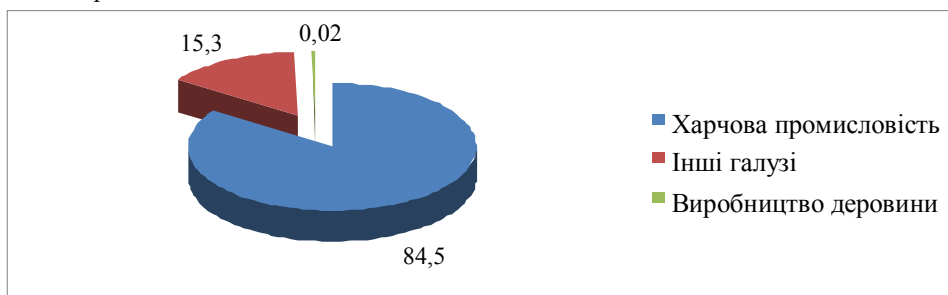
Відстань до обласного центру автомобільним шляхом – 46 км. Через район з південного сходу на захід проходить залізниця, яка з'єднує Деражню з багатьма містами України, а також з сусідніми державами.

Територія району складає 917,8 квадратних кілометри. До складу району входить 62 населених пункти, з яких 1 місто, 2 селища міського типу, 59 сіл. На території району є районна, міська, 2 селищні та 27 сільських рад.

Деражнянщина – це багатий, чудовий край. В районі є поклади корисних копалин. Це: пісковик, глина, вапняк, пісок, торф. Але найбільшим природним багатством району є родючі ґрунти, що є основою для розвитку рослинництва. Щороку сільсько-господарські підприємства висівають озиму пшеницю, ячмінь, овес, кукурудзу на зерно, зернобобові, цукрові буряки та інші культури.

Тому і не дивно, що провідною галуззю промисловості Деражнянського району виступає харчова промисловість, що базується на переробці власної сировини. У структурі галузевої структури промисловості району на неї припадає 84,5%

Печений хліб був і в давні часи основним продуктом харчування українців. Деякі вчені не без підстав вважають, що саме предки – хлібороби сучасних українців – орії – винайшли колесо, віз, плуг, вони ж проклали першу борозну та спекли перший хліб. Особливе місце у давні часи відводилося хлібу «житньому». «Жито» означало як їжу взагалі, так і хліб зокрема. У свідомості «жити», «життя». Поняття «хліб» з'явилося пізніше й означало спочатку «борошно», тобто те, з чого виготовляють хлібні вироби.



Хлібопекарська промисловість, галузь харчової промисловості, що виробляє різні сорти хліба, хлібобулочних і бубличних виробів, лікувальних і дієтичних хлібних виробів, здобних і простих сухарів. Продукція хлібопекарської промисловості відрізняється великою різноманітністю. Для неї характерні висока транспортабельність основної сировини – муки, мала транспортабельність готової продукції: неможливість тривалого зберігання більшості видів хлібних виробів (зважаючи на їх черствіння) і внаслідок цього – робота по щоденному (змінному по величині і асортименту) замовленню торгуючих організацій.

Технологічний процес виготовлення хлібних виробів з тіста непростий. Основною сировиною в хлібопекарській промисловості служить пшеничне і житнє борошно різних сортів, вода, хлібопекарські дріжджі і куховарська сіль. Як додаткова сировина використовується: цукор, патока, жири, натуральне або сухе молоко, молочна сироватка, яйця, мак, прянощі і ін. Від хлібопекарських властивостей борошна залежить якість хлібобулочних виробів, а саме такі його показники, як об'єм, форма (особливо череневого), смак і т.д.

Основними етапами хлібопекарської промисловості є: прийом і зберігання сировини; приготування, обробка і витримка тесту; випічка і охолодження хліба, інколи його упаковка.

Однією з важливих споживчих якостей хліба є його свіжість. Швидкість черствіння залежить від виду виробів, сорту борошна, з якого вироблено хліб, рецептури, маси виробів, умов зберігання тощо. Залежно від зазначених чинників, установлені терміни реалізації виробів для житнього й житньо-пшеничного хліба – не більше 36 год.; для пшеничного - не більше 24 год; для дрібноштучних виробів – не більше 16 год. Після цього терміну зберігання хліб вважається черствим і не підлягає реалізації у торговій мережі.

На території Деражнянщини діють два хлібопекарські підприємства: хлібопекарня смт Вовковинець і підприємство ПП Ковальчука А.А. у м. Деражня, яке повністю забезпечує продукцією населення району.

Уся сировина, що застосовується в хлібопекарському виробництві на ПП Ковальчука А.А., поділяється на основну і додаткову. Основна сировина є необхідною складовою частиною хлібобулочних виробів. До неї належать: борошно, дріжджі, сіль і вода. Додаткова сировина – це сировина, що застосовується по рецептурі для підвищення харчової цінності, забезпечення специфічних органолептичних та фізико-хімічних показників якості хлібобулочних виробів. До неї відносяться: молоко і молочні продукти, яйця, жири та олія, цукор і цукровмісні продукти, солод, горіхи, прянощі, плодово-ягідні та овочеві продукти, харчові добавки. Сировина надходить на підприємство партіями. Під партією розуміють певну кількість сировини одного виду і сорту, однієї дати вироблення, призначених до одночасної здачі-приймання за однією накладною. Необхідно відзначити, що для виробництва хлібобулочних виробів вся сировина повинна володіти необхідними якісними показниками, відображеними в державних стандартах, технічних умовах і інших документах. Тому кожна партія сировини супроводжується спеціальним посвідченням чи іншим документом, що характеризує його якість.

Сировина, як основна, так і додаткова, доставляється в тарі, підлягає обов'язковому огляду. Ретельно оглядають упаковку і маркування сировини і перевіряють її відповідність нормативній документації. Основним критерієм контролю є ціни постачальників.

Важливим показником роботи підприємства є підвищення ефективності його роботи. Вона залежить, в першу чергу, від цілеспрямованого технічного оновлення виробництва. Незалежно від технічної оснащеності пекарні основні технологічні етапи виробництва хліба залишаються незмінними. Це: просіювання борошна, приготування тіста, формування виробів і випічка. При просіюванні відбувається очищення борошна від сторонніх домішок, а також її розпушування і аерація, тобто. насичення повітрям, що полегшує заміс тіста і сприяє його підйому. Просіяне борошно надходить в діжу тістомісильної машини. Туди ж додають інші інгредієнти і замішують тісто відповідно до обраної технології. В умовах міні-пекарні найбільш зручним є безопарний або прискорений спосіб приготування тіста. Отриману масу ділять на порційні шматки. Робити це можна вручну або автоматично. Після цього заготовкам потрібно надати потрібну форму та розміри. Для отримання формового хліба (буханців) заготовки досить укласти в хлібні форми і випікати. Для виробництва подового хліба (тобто того, що випікається на аркушах – батони, булки тощо) потрібно округлення тестових шматків. При цьому ущільнюється поверхневий шар, поліпшується структура тесту. При випічці батонів заготовкам надають відповідну витягнуту форму. Під час обробки з тіста випаровуються гази і тісто стає щільним, важко пропіка-

ється. Щоб його розпушити, потрібно сформовані вироби поставити в тепле і вологе місце для додаткового бродіння. Випічка – заключна стадія приготування хлібних виробів, остаточно формує їх якість. Умови випічки справляють істотний вплив на процеси, що відбуваються в тестовій заготовці виробництва. Технологічний процес хлібопекарного виробництва як система – це сукупність послідовних фізичних, колоїдних, біохімічних, мікробіологічних і інших операцій і перетворень, що проходять при переробці сировини в готові хлібні і кондитерські вироби.

«Пекарня» працює в одну зміну – з 8:00 до 20:00. На даному підприємстві застосовується як механізована, так і ручна праця, так як процес виробництва хліба не є технологічно складним. Обладнання, що використовується на міні-пекарні - це хлібопекарські печі, тістомісильна машина (ванни), фасувальні і товарні ваги. Також застосовується супутнє обладнання: стелажі для зберігання сировини і стелажі для готової продукції.

Єдиним чинником, що забезпечує створення матеріальних благ, є жива людська праця, робоча сила, тобто сукупність фізичних і духовних здібностей, якими володіє людина, і які можуть бути використані ними у виробничому процесі. Можливість підвищення економічної ефективності виробництва продукції в значній мірі залежить від забезпеченості підприємства трудовими ресурсами, рівня продуктивності та оплати праці. Рациональне використання трудових ресурсів дає змогу отримати максимум валової продукції, сприяє зростанню продуктивності праці та рентабельності виробництва. Ефективність використання трудових ресурсів виявляється в продуктивності праці.

Однією з найважливіших умов забезпечення високих темпів розвитку виробництва є стимулювання праці. Оплата праці, матеріальне заохочення та матеріально-побутове обслуговування працівників підприємства проводиться за рахунок коштів фонду оплати праці.

Важливим аспектом розвитку хлібопекарської промисловості Деражнянщини є сегментація ринку. Тому найпоширенішою на ринку хлібобулочних виробів є сегментація за категоріями: хліб (стандартний асортимент, 20-25 позицій), батони (5-6 позицій), нетрадиційні сорти з корисними добавками (близько 10) та здобні вироби (більше 20 позицій). Даний принцип ділить ринок хлібобулочних виробів масового попиту на два ніші: так званий «соціальний» хліб, який становить основну частину асортименту виробників хлібобулочних виробів, нетрадиційні хлібобулочні вироби - низькокалорійний хліб, різні види хліба з добавками і випічка з листового тіста.

На думку експертів, сьогодні розвиток ринку хлібобулочних виробів відбувається в основному за рахунок нетрадиційних сортів, зростає попит на нові сорти хліба з більш складною рецептурою і здобу, в той час як споживання «соціального» хліба досить стабільне протягом вже кількох років – його частка становить близько 50%. Споживачі, у тому числі і з достатком, перебувають у полоні «національного» стереотипу і не готові до того, що хліб може бути дорогим продуктом. Цей стереотип і затримує розвиток ринку в цілому, гальмуючи зростання сегменту більш дорогого хліба.

Деражнянщина – благословенна земля, яку щедро оспівали у своїх творах Марко Вовчок, Леся Українка, Михайло Коцюбинський, Михайло Старицький, Михайло Стельмах.

Чимало трагедій пережили деражнянці за свою історію. Як свідчать джерела, майже кожне століття позначене в цьому краї епідеміями, чужоземними навалами, спустошливими війнами.

Але хліб – то символ життя. З давніх-давен він у великій пошані в народі. Недаремно у молитві до Бога «Отче наш...» люди, як великої милостині, просили не позбавити їх хліба, бо він не просто основа життя. Споконвіку хліб називають свя-

тим. Він завжди лежав на столі. Якби в нас було хліба стільки, що могли б ним прогодувати весь світ, ми все одно сказали б: бережіть кожну скибочку хліба, кожний колосок, кожну зернину, бережіть не тому, що ми скупі, а тому, що це наш хліб.

Список використаних джерел

1. Яковлева Л. Незгасна пам'ять про земляка//Вісник Деражнянщини. – 2002.
2. Історія міст і сіл УРСР. Хмельницька область.-К., 1971.
3. Горбатюк В.І., Слободянюк П.Я. Місцеве самоврядування Хмельниччини: нарис історії місцевих громад Деражнянського району. - Хмельниччина: Поділля, 2003.
4. Кохановський О.Б. Історія с. Радівці на Хмельниччині: від сивої давнини до початку ХХ століття // Матеріали XI Подільської історико - краєзнавчої конференції. 2004.
5. Гайдай Л. Історія України в особах, термінах, назвах і поняттях.- Луцьк: Вежа, 2000.
6. Радянська енциклопедія історії України. – Київ, 1969. – т.1.
7. Джаман В.О. Регіональні системи розселення: демографічні аспекти. – Чернівці: Руга, 2003. – 392 с.
8. Заставецька О.В., Заставецький Б.І., Дітчук І.Л. Географія Хмельницької області. – Тернопіль, 1995.
9. Ковалев С.А. Сельское расселение (Географическое исследование). Под редакцией Ю.Г. Саушкина. – Издательство Московского университета, 1963.
10. Народне господарство Української РСР у 1990 році. Статистичний щорічник. – К.: Техніка, 1991.
11. Поділля / Артюх Л.Ф., Банушок В.Г. та ін. – К.: Видавництво НЦ «Доля», 1994. – 504 с.
12. Офіційний веб-сайт міста Деражня: <http://derazhnya.km.ua/>.

Summary. *This article deals with a brief economic and geographical characteristics of the area Derazhniansky Khmelnitsky region, including coverage of the baking industry in the Example of PE Kovalchuk AA of Derazhnya. In the article the manufacturing process of bread production, analysis of economic relations company.*

Key words: *food industry, bakery industry, bakery products, flour, food additives, technology, bakery, baking, human resources, production efficiency, market segmentation.*

УДК 330.341.1(477)

Головатюк В.М., д.е.н., ст.н.с.,
Центр досліджень науково-технічного потенціалу
та історії науки ім. Г.М. Доброва НАН України

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК УКРАЇНСЬКОЇ ЕКОНОМІКИ У КОНТЕКСТІ ПАРАДИГМИ СВІТОВОГО ВИМІРУ

Досліджуються сучасні тенденції та закономірності формування якісно нового соціально-економічного середовища інноваційної економіки.

Ключові слова: *інноваційний розвиток, інноваційний потенціал, інноваційна сфера, інвестиційна привабливість.*

Серед комплексу факторів сучасного економічного розвитку інноваційна сфера та її науковий потенціал відіграють ключову роль в інвестиційній привабливості економік країн світу, інноваційному розвитку та формуванні міжнародних інвестиційних потоків.

Характер взаємовідносин між державою та наукою, що склалися у сучасному українському суспільстві справедливо можна назвати суто «українською моделлю». Справа в тому, що країни, постійно нарощуючи свій науковий та інноваційний потенціали, покращують в результаті цього й інвестиційну привабливість, а Україна навпаки – його втрачає, знижуючи при цьому свою інвестиційну привабливість. Як засвідчують дослідження компанії Battelle [1] світові валові видатки на наукові до-